



## Lehké závitky z debrecínky

### Ingredience:

- 200 g krájené Debrecínky Schneider
- 4 vejce natvrdo
- 2 svazky jarní cibulky
- 5 ředkviček
- 150 g Lučiny
- 5 lžic bílého jogurtu
- sůl
- pepř
- špetka kari koření
- pažitka

### Postup:

1. Vajíčka uvaříme natvrdo. Necháme vychladnout a oloupeme. Nakrájíme na drobné kostičky.
2. Ředkvičky nakrájíme na drobné kostičky
3. Přidáme Lučinu, jogurt, nejmenší nakrájené jarní cibulky a nasekanou pažitku.
4. Všechny ingredience důkladně promícháme, dochutíme solí a pepřem a špetkou kari koření.
5. Pomazánku rozetřeme na jednotlivé plátky debrecínky a zavineme. Můžeme propíchnout ozdobným párátkem, aby se nám rolky nerozjely.

